



















**MENUS 5\* ou 4 composants  
(selon votre contrat)**

**SEMAINE 11**

**DU 10 AU 14 MARS 2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade de lentilles vinaigrette 	Salade de carottes au citron 	Salade de mâche 	Salade de maïs persillée 	Crème de poireaux ou crudités 
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Steak haché de bœuf sauce brune	Noisette de poulet sauce curry	Sauté de veau marengo	Poisson blanc à la bordelaise	Ravioles épinards de la ferme, sauce béchamel
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Trio de légumes	Pâtes aux légumes du soleil	Crispy cubes / petits pois	Pommes wedges / brisure de chou-fleur	Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>	 Saint Paulin	 Fromage portion	 Brie	 Petit suisse fruité	 Orfolan
<b>DESSERT</b>	Câlin nature sur lit de fruit 	Beignet à la pomme 	Salade de fruits 	Fromage blanc au miel 	Mandarine 
<b>REPAS VÉGÉTARIEN (Plat principal)</b>	Galette végétarienne	Pâtes aux légumes / parmesan et œuf dur	Yummy Texas	Galette de lentilles BIO	Idem menu standard

Pain baguette Label Rouge



Nos menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Nos viandes bovines, porcines, ovines, caprines, ou volailles sont d'origine France ou Union Européenne

Nos plats peuvent contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de contacter votre direction.

Toute l'équipe de la cuisine vous souhaite un bon appétit !

 **5<sup>ème</sup> Composant**